

## Wollknäuelbrot



Gefüllter Hefeteig mal anders. Das Wool Roll Bread geistert aktuell als neuer Brottrend durch die Social Media Kanäle. Hier als Version mit Übernachtgare und Mandelfüllung.

1 Brot

---

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit: 10 Std

Backzeit: 20 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

80 ml lauwarme Milch

3/4 TL Trockenhefe (1,5 TL im Original ohne Übernachtgare)

325 g Weizenmehl (Type 550)

1 EL Zucker

1/2 TL Salz

100 g Sahne

Abrieb von  $\frac{1}{2}$  Bio-Orange (bei mir ausnahmsweise aus der Tüte) - nicht im Original enthalten

1 Ei (Gr. M)

### Für die Füllung

125 g Milch

25 g Zucker

150 g Mandeln naturbelassen, gemahlen

### Außerdem

etwas Milch zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend die Trockenhefe in der lauwarmen Milch verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Mehl, Zucker, Salz, Sahne, Ei, Orangenabrieb und Hefemilch in eine große Schüssel geben und alles zuerst für 3 Minuten auf Stufe 1, anschließend 5 Minuten auf Stufe 2 der Küchenmaschine zu einem glatten, aber leicht klebrigen Teig verkneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Den Teig abgedeckt zuerst für 1 Stunde bei Raumtemperatur „anspringen“ lassen. Danach bis zum nächsten Tag im Kühlschrank parken.
2. Am nächsten Tag den Teig ca. 1 Stunde vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank holen.
3. Während sich der Teig akklimatisiert, die Mandelfüllung zubereiten. Dazu die Milch mit dem Zucker aufkochen, die gemahlene Mandeln einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Masse abkühlen lassen.
4. Den Boden einer Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen, die Ränder leicht einfetten und die Form zur Seite stellen.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 5 gleich schwere Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und

ca. 10 Minuten ruhen lassen.

6. Danach jede Kugel zu einem Rechteck (ca. 10x15 cm) ausrollen. Jeweils 1/5 der Mandel-Füllung auf der kürzeren Seite eines Rechtecks verteilen. Den Teig auf der gegenüberliegenden Seite einschneiden. Das funktioniert super mit der Rückseite eines Teigschabers. Von der gefüllten Seite her aufrollen und in die Springform legen. Mit den restlichen Kugeln genauso verfahren. Die einzelnen Rollen sollten ringförmig an den Rand der Backform gelegt werden. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und noch einmal 60-120 Minuten aufgehen lassen. Ich habe die Form ca. 90 Minuten bei 30°C in den Backofen gestellt, da er nach 30 Minuten bei Raumtemperatur nur minimal aufgegangen war. Wenn der Teig schon aufgegangen und ca. bis zum Rand der Form hochgekommen ist, ist er bereit für den Backofen.
7. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das aufgegangene Brot vorsichtig mit etwas Milch einstreichen und für ca. 20 Minuten backen. Die Oberfläche sollte eine schöne goldbraune Backfarbe haben, am Rand darf es aber noch hell sein.
8. Nach der Backzeit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.